

Saibling langsam konfiert – Mandeln – Vinaigrette mit Fichtensprossen

Saibling

1 frischer Saibling, ca. 800-1000 g, küchenfertig
Reichlich geklärte Butter, zum Konfieren
Salz

Fischhautchips

Frisch abgezogene Saiblingshaut (siehe Teilrezept »Saibling«)
Salz

Mandeln in Nussbutter

100 g gehobelte, blanchierte Mandelkerne
75 g Butter

Kartoffelschaum

375 g mehligkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht und geschält
180 g Vollmilch
110 g Geflügelbrühe
8 g Salz
1,4 g Xanthan
100 g Olivenöl

Süßkartoffel-„Blumen“

¼ Süßkartoffel
Olivenöl
Salz

Fichtensprossen-Vinaigrette

75 g Fichtensprossen-Essig
52 g Fichtensprossen-Sirup
9 g feiner Senf
75 g Traubenkernöl
Salz

Anrichten

Fein geschnittener Schnittlauch
Saiblingskaviar

Saibling

Den Saibling entschuppen, filetieren und entgräten. Die Fischhaut von den Filets abtrennen und zu Fischhautchips weiterverarbeiten (siehe Teilrezept). Die Fischfilets auf 4 Portionen zuschneiden, säubern und auf ein kleines tiefes Blech legen. Die geklärte Butter auf 65°C erhitzen und die Fischfilets damit vollständig bedecken. Den Saibling unter der Wärmelampe 3 – 5 Minuten glasig durchziehen lassen. Dann vorsichtig herausnehmen und mit Salz würzen.

Fischhautchips

Die Fischhaut sorgfältig abkratzen und säubern, dann leicht salzen und einfrieren. Die gefrorene Fischhaut zwischen 2 Lagen Backpapier beschwert in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte knusprig braten. Die krosse Fischhaut zuschneiden und je nach Bedarf bei 80°C trocknen.

Mandeln in Nussbutter

Die gehobelten Mandelkerne auf einem Blech verteilen und im Backofen bei 160°C etwa 20 Minuten goldbraun rösten. Die gerösteten Mandeln vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Die Butter langsam auf 140°C erhitzen und die entstandene Nussbutter durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Anrichten die gerösteten Mandelkerne mit etwas Nussbutter erwärmen.

Kartoffelschaum

Die heißen geschälten Kartoffeln durch die Presse drücken. Die Vollmilch, die Geflügelbrühe, das Salz und das Xanthan aufkochen. Dann langsam das Olivenöl zugeben und emulgieren. Die heiße Milchemischung nach und nach unter die durchgepressten heißen Kartoffeln mengen und durch ein feines Sieb streichen. Die Kartoffelmasse in eine Espumaflasche füllen, diese mit 2 N²O-Kapseln bestücken und bis zum Anrichten in ein warmes Wasserbad stellen.

Süßkartoffel-„Blumen“

Die Süßkartoffel schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Dann kleine Blüten ausstechen und zusammen mit etwas Olivenöl und Salz vakuumieren. Die Süßkartoffelblumen im Dampfgarofen bei 100°C 2 Minuten dämpfen.

Fichtensprossen-Vinaigrette

Den Fichtensprossen-Essig, den Fichtensprossen-Sirup und den Senf im Thermomix mixen. Nach und nach das Traubenkernöl zugeben und emulgieren. Die Fichtensprossen-Vinaigrette mit Salz abschmecken.

Anrichten

Je 1 konfiertes Saiblingsfilet auf 4 Tellern legen und mit reichlich gerösteten Nussbutter-Mandeln bedecken. Den Fisch mit feinen Schnittlauchröllchen und Saiblingskaviar garnieren. Daneben je einen Streifen Kartoffelschaum spritzen und dachziegelartig mit Süßkartoffel-„Blumen“ garnieren. Zum Schluss etwas Fichtensprossen-Vinaigrette neben dem Kartoffelschaum angießen und je 1 Fischhautchip dazulegen.